



Podere 414, Magliano (Toscane)

Costa Ovest Toscana IGT

Millésime	2022
Viticulteur	Podere 414
Région	Toscane
Degré	13% vol.
Cépages	100% Grechetto

Vinification

Le grechetto pousse à une hauteur de 215-230 m sur les sols argileux. Il est vendangé à la main et pressé à une température de 10°C environ. La fermentation qui s'ensuit a lieu à basse température avec des levures sélectionnées.

Notre note de dégustation

Le Costa Ovest se distingue par une robe jaune doré brillante et dégage des arômes de fleurs et de fruits jaunes mûrs. En bouche, les notes florales dominent, accompagnées de saveurs de fruits tropicaux. Complexe, structuré et équilibré.

Podere 414

La Maremme est un territoire situé au sud-ouest de la Toscane, le long de la côte. Les vins de cette région sont connus depuis très longtemps. Simone Castelli fait partie des stars parmi les vignerons de la Maremme. Avec son épouse Mara, il continue à diriger avec succès le domaine de son célèbre père Maurizio. Il a réalisé son rêve sur un domaine de plus de 30 hectares de surface cultivée. Aujourd'hui, ce domaine est géré selon des principes biodynamiques. Le bâtiment rouge du Podere 414 se voit de très loin. Simone Castelli y gère un petit vignoble ancien de 11 hectares au total, avec, outre le Sangiovese, des cépages locaux comme l'alicante, le cilieggiolo, le colorino et le syrah. Son superbe vin, le Morellino di Scansano DOCG, qui porte le numéro cadastral 414 comme le domaine, qui lui fut attribué dans les années 60 lors de la réforme agraire, est élaboré avec ces cépages.



Convient avec

